



Europäisches
Patentamt
European Patent
Office
Office européen
des brevets

Abstract of FR2499522

Print

Copy

Contact Us

Close

Result Page

Notice: This translation is produced by an automated process; it is intended only to make the technical content of the original document sufficiently clear in the target language. This service is not a replacement for professional translation services. The esp@cenet® Terms and Conditions of use are also applicable to the use of the translation tool and the results derived therefrom.

DEVICE FOR THE BEVERAGE CONSERVATION SUCH AS THE WINE, IN PARTICULAR.
EC DEVICE INCLUDES/UNDERSTANDS a SUBSTANTIALLY CYLINDRICAL CONTAINER 1 OF FORM, SUCH AS TEST-TUBE, JUG OR ANALOGUE, WHICH EAST ASSOCIATES a STOPPER OF GLASS 3 OR 10 ADAPTED TO SLIDE ALONG the INNER WALL OF the CONTAINER, WHICH STOPPER EAST INTEGRAL of a STEM OF TRACTION 4 OR 8 WHOSE ACTUATION CAUSES the SLIDING MOTION OF the STOPPER OF GLASS. EC LAST IS BORER Of an ORIFICE 5 OR 9 OF EVACUATION OF AIR. APPLICATION WITH THE BEVERAGE CONSERVATION SUCH AS THE WINE, IN PARTICULAR.

▲ top

[Description of FR2499522](#)[Print](#)[Copy](#)[Contact Us](#)[Close](#)

Result Page

Notice: This translation is produced by an automated process; it is intended only to make the technical content of the original document sufficiently clear in the target language. This service is not a replacement for professional translation services. The esp@cenet® Terms and Conditions of use are also applicable to the use of the translation tool and the results derived therefrom.

The present invention is relative with a device and a process for the beverage conservation such as the wine, particularly.

It is frequent to consume only partly, in family consumption, the contents of a wine bottle; gold the stopped wine, if good is it at the beginning, supports such a treatment badly: it is ventilated and oxide because of presence of air between the level of the wine in the bottle and the stopper. The wine amateurs good test of this fact of the regrets to open a wine bottle good which they do not feel capable to consume during one single meal, knowing that the remainder of the wine left in the bottle, will not have any more the same quality and the same taste during a subsequent consumption, that those that it had initially.

Solutions were proposed in the former Art to solve the laid problem by the partially consumed wine conservation: it was particularly proposed to introduce glass beads into the bottle to substantially raise the level of the wine in this last to its neck, in order to reduce to a minimum the present layer of air above the level of the wine. It was also proposed to displace air present above the level of the wine by liquid nitrogen introduction which thus protects the underlying wine without deteriorating it. However, these solutions present both of the disadvantages in the first case, it is required to have a stock of glass beads, to maintain them, optionally to sort them to eliminate the broken or deteriorated balls. In the second case, it is necessary to have a liquid nitrogen bottle, and it is necessary that it is in state of operation at the moment when one needs some.

The purpose of the present Invention is consequently providing for a device and a process for the beverage conservation of top which taste and the quality are capable to deteriorate under the action of the layer of air contained in the bottle between the level of beverage and the stopper of the bottle, and particularly for the conservation of the wine, which devices and processes answer better the needs of practical that the means aiming to the same purpose proposed in the former Art, particularly in what they ensure the conservation of the wine in particular, by simple and effective means which present moreover the benefit to be aesthetic and elegant.

The present invention has as an object a device for the beverage conservation such as the particular vinen, which is characterized in that it is consisted a container such as test-tube, jug or analogue, to which is associated a stopper of glass adapted to slide along the inner wall of the container, which stopper is integral of a stem of traction whose actuation causes the sliding motion of the stopper of glass.

According to an advantageous embodiment of the device object of the invention, the container is of form substantially cylindrical.

According to another advantageous embodiment of the according device to the present invention, the stopper of sliding glass is perforated of a discharge port of air.

According to an advantageous provision of this embodiment, the discharge port of air is closed by a stopper of the customary type such as a cork stopper.

According to another advantageous provision of this embodiment, the stem of traction is consisted a tube of hollow glass envisaged in the axis of the discharge port of air and closed at its upper end by a stopper of the customary type such as a cork stopper.

According to an advantageous modality of realization of this provision, the tube of hollow glass which constitutes simultaneously the stem of traction of the sliding stopper and a duct vitiated air, is surrounded by a tube of metal such as steel for example, which ensures the protection of the tube of hollow glass.

The present Invention has moreover as an object a process for the beverage conservation such as the wine in particular, which is characterized in that a wine remainder or analogue coming of a bottle, is transvased in a substantially cylindrical container of form and less capacity to that of the aforesaid the bottle, in what a stopper of glass of substantially equal diameter to the inner diameter of the container is brought by sliding motion in a position telie that its less face arrives in contact with the level of the wine or analogue in the container, while the present air in the aforementioned container is progressively evacuated descending progression of the stopper of glass, by a discharge port practised in this last, after what the aforementioned orifice is stopped by all suitable means as soon as the less face of the stopper of glass arrived at the level of beverage contained in the container.

In addition to the provisions yes precede, the Invention still includes/understands other provisions, which will arise from the description which will follow.

The Invention aims the dispo sitifs particularly and proceeded for the beverage conservation such as the wine in particular, according with the provisions which precede, as well as the own means with their realization and their carrying in work.

The invention will be included/understood better using the additional description which will follow, which refers to the drawing annexed in which: - figure 1 is a longitudinal cross-section of a mode of realization of the according device to the present one invention, and - figure 2 is a longitudinal cross-section of one other embodiment of the according device with present invention, in which the container was not represented.

It must be of course, however, that this drawing and the corresponding descriptive parts, are given only as illustration of the object of the invention, of which they do not constitute in any manner a limitation.

Test-tube 1 of cylindrical wall glass represented on figure 1 is provided, to facilitate its handling and to improve its aesthetic, of a handle of gripping 2. The device of plugging of which it is provided includes/understands a stopper of glass 3, particularly of glass emery, whose diameter is substantially equal with the inner diameter of the test-tube 1, which stopper of glass 3 is integral of a stem of traction 4 which can be made out of all suitable materials, and particularly out of glass, and it is perforated of an orifice 5 of evacuation of air whose plugging is ensured the assistance, for example, of a cork 6 stopper.

The placement of the stopper of glass 3 with the contact, by its less face 7, of the surface of liquid the 14 contents in test-tube 1, is ensured by sliding motion of the aforesaid stopper along the paroiinterne of the test-tube by actuation of the stem of glass 4 which is integral, while the discharge port of air 5 is sealed by stopper 6 only once stopper 3 arrived in contact with the liquid one; in the same way, the extraction of the aforesaid stopper 3 out of test-tube 1 is carried out by traction in opposite direction of stem 4.

In the embodiment represented on figure 2, the stem of traction 8 is consisted a tube of hollow glass has in the axis of orifice 9 of evacuation of air practised in the stopper of glass 10 and sealed at its upper end by a stopper 11 customary type, such as a cork stopper for example. As represented on figure 2, it can be advantageous to surround the tube of glass 8 of a metallic tube 12, out of steel for example, brought back on the stopper of glass 10, to ensure protection of the aforesaid tube of glass.

The placement of the stopper of glass 10 in contact with the liquid contents in the container (not represented) is realized by sliding motion of the stopper of glass 10 by actuation of the hollow tube 8 open at its upper end, this last being sealed by the cork 11 stopper only once the less face 13 of stopper 10 arrived in contact with the surface of the liquid one.

The extraction of stopper 10 out of the container is carried out, in the same way, by actuation in reverse direction of the stem of hollow traction 8.

It arises from the description which precedes that, whatever the embodiments, of application and from carrying in work, one obtains devices and processes for the beverage conservation such as the wine in particular, which presents compared to the means aiming to the same purpose proposed in the former Art, of the substantial benefits which arise from the description which precedes.

As that arises by what precedes, the invention does not limit itself by no means to those of its modes of carrying in work, realization and application which have been just described in a more explicit way; it embraces of them on the contrary all the alternatives which can come to mind from the technician in the matter, without deviating from the frame, nor of the range, of the present invention.



Europäisches
Patentamt
European Patent
Office
Office européen
des brevets

Claims of FR2499522

Print

Copy

Contact Us

Close

Result Page

Notice: This translation is produced by an automated process; It is intended only to make the technical content of the original document sufficiently clear in the target language. This service is not a replacement for professional translation services. The esp@cenet® Terms and Conditions of use are also applicable to the use of the translation tool and the results derived therefrom.

CLAIMS

1 - Device for the beverage conservation such as the wine, characterized in particular in that it is made up by a container such as test-tube, jug or analogue, with which a stopper of glass (3 or 10) adapted is associated to slide along the inner wall of the container, which stopper E S T integral of a stem of traction (4 or 8) whose actuation causes the sliding motion of the stopper of glass.

2 - Device according to Claim 1, characterized in what the container (L) estde substantially cylindrical form.

30- Device according to any of the Claims 1 and 2, characterized in that the stopper of sliding glass (3 or 10) is perforated of an orifice (5 or 9) of evacuation of air.

4 - Device according to Claim 3, characterized in that the orifice (5) of evacuation of air is closed by a stopper (6) of customary type such as a cork stopper.

5 - Device according to Claim 4, characterized in that the stem of traction (8) is consisted a tube of glass C R E U X envisaged in the axis of the orifice (9) of evacuation of air and closed at its upper end by a stopper (11) of customary type such as a cork stopper.

6 - Device according to Claim 5, characterized in that the tube of glass (8) hollow which constitutes simultaneously the top stem of traction D U sliding stopper and a duct vitiated air, is surrounded by a tube of metal (12) such as steel for example, which ensures the protection of the tube of glass (8) hollow.

70- Proceeded for the beverage conservation such as the wine, characterized in particular in that a wine remainder or analogue coming of a bottle is transvased in a substantially cylindrical container of form and of less capacity to that of the aforesaid the bottle, in what a stopper of glass of substantially equal diameter to the inner diameter of the container is brought by sliding motion in a position such as its less face arrives in contact with the level of the wine or analogue in the container, while the present air in the aforementioned container is progressively evacuated descending progression of the stopper of glass, by a discharge port practised in this last, after what the aforementioned orifice is stopped by all means suitable as soon as the less face of the stopper of glass arrived at the level of beverage contained in the container.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :
(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)**2 499 522**

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

N° 81 02466

(54) Dispositif et procédé pour la conservation de boissons telles que le vin.

(51) Classification internationale (Int. Cl.): B 65 D 81/24, 51/16; C 12 H 1/00.

(22) Date de dépôt 9 février 1981.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande B.O.P.I. — « Listes » n° 32 du 13-8-1982.

(71) Déposant : POILANE Lionel, résidant en France.

(72) Invention de : Lionel Pollane.

(73) Titulaire : *Idem* (71)(74) Mandataire : Cabinet Ores,
6, av. de Messine, 75008 Paris.

2499522

1

La présente invention est relative à un dispositif et à un procédé pour la conservation de boissons telles que le vin, notamment.

Il est fréquent de ne consommer qu'en partie, dans 5 la consommation familiale, le contenu d'une bouteille de vin ; or le vin rebouché, si bon soit-il au départ, supporte mal un tel traitement : il s'évapore et s'oxyde du fait de la présence d'air entre le niveau du vin dans la bouteille et le bouchon. Les amateurs de bons vins éprouvent de ce fait des regrets à ouvrir une bouteille de bon 10 vin qu'ils ne se sentent pas capables de consommer au cours d'un seul repas, sachant que le reste du vin laissé dans la bouteille, n'aura plus la même qualité et le même goût lors d'une consommation ultérieure, que ceux qu'il 15 avait initialement.

Des solutions ont été proposées dans l'Art antérieur pour résoudre le problème posé par la conservation de vins partiellement consommés : il a notamment été proposé d'introduire des billes de verre dans la bouteille 20 pour éléver le niveau du vin dans cette dernière sensiblement jusqu'à son goulot, afin de réduire à un minimum la couche d'air présente au-dessus du niveau du vin. Il a également été proposé de chasser l'air présent au-dessus du niveau du vin par introduction d'azote liquide qui 25 protège ainsi le vin sous-jacent sans l'altérer. Toutefois, ces solutions présentent toutes deux des inconvénients : dans le premier cas, il est nécessaire de disposer d'un stock de billes de verre, de les entretenir, éventuellement de les trier pour éliminer les billes cassées ou 30 détériorées. Dans le second cas, il faut disposer d'une bouteille d'azote liquide, et il faut qu'elle soit en état de fonctionnement au moment où on en a besoin.

La présente invention a en conséquence pour but de pourvoir à un dispositif et à un procédé pour la conservation de boissons dont le goût et la qualité sont 35

2499522

2

susceptibles de s'altérer sous l'action de la couche d'air contenue dans la bouteille entre le niveau de la boisson et le bouchon de la bouteille, et plus particulièrement pour la conservation du vin, lesquels dispositifs et procédés répondent mieux aux nécessités de la pratique que les moyens visant au même but proposés dans l'Art antérieur, notamment en ce qu'ils assurent la conservation du vin en particulier, par des moyens simples et efficaces qui présentent en outre l'avantage d'être esthétiques et élégants.

La présente invention a pour objet un dispositif pour la conservation de boissons telles que le vin en particulier, qui est caractérisé en ce qu'il est constitué par un récipient tel qu'éprouvette, pichet ou analogue, auquel est associé un bouchon de verre apte à coulisser le long de la paroi interne du récipient, lequel bouchon est solidaire d'une tige de traction dont l'actionnement provoque le coulisser du bouchon de verre.

Selon un mode de réalisation avantageux du dispositif objet de l'invention, le récipient est de forme sensiblement cylindrique.

Selon un autre mode de réalisation avantageux du dispositif conforme à la présente invention, le bouchon de verre coulissant est percé d'un orifice d'évacuation d'air.

Selon une disposition avantageuse de ce mode de réalisation, l'orifice d'évacuation d'air est fermé par un bouchon de type usuel tel qu'un bouchon de liège.

Selon une autre disposition avantageuse de ce mode de réalisation, la tige de traction est constituée par un tube de verre creux prévu dans l'axe de l'orifice d'évacuation d'air et fermé à son extrémité supérieure par un bouchon de type usuel tel qu'un bouchon de liège.

Selon une modalité avantageuse de réalisation de cette disposition, le tube de verre creux qui constitue

2499522

3

simultanément la tige de traction du bouchon coulissant et un conduit d'évacuation d'air, est entouré d'un tube de métal tel qu'acier par exemple, qui assure la protection du tube de verre creux.

5 La présente invention a en outre pour objet un procédé pour la conservation de boissons telles que le vin en particulier, qui est caractérisé en ce qu'un reste de vin ou analogue provenant d'une bouteille, est transvasé dans un récipient de forme sensiblement cylindrique
10 et de contenance inférieure à celle de ladite bouteille, en ce qu'un bouchon de verre de diamètre sensiblement égal au diamètre intérieur du récipient est amené par coulissemement dans une position telle que sa face inférieure parvienne au contact du niveau du vin ou analogue dans le
15 récipient, tandis que l'air présent dans ledit récipient est évacué au fur et à mesure de la progression descendante du bouchon de verre, par un orifice d'évacuation pratiqué dans ce dernier, après quoi ledit orifice est bouché par tous moyens appropriés dès que la face inférieure du bouchon de verre est parvenue au niveau de la
20 boisson contenue dans le récipient.

Outre les dispositions qui précèdent, l'invention comprend encore d'autres dispositions, qui ressortiront de la description qui va suivre.

25 L'invention vise plus particulièrement les dispositifs et procédés pour la conservation de boissons telles que le vin en particulier, conformes aux dispositions qui précèdent, ainsi que les moyens propres à leur réalisation et à leur mise en oeuvre.

30 L'invention sera mieux comprise à l'aide du complément de description qui va suivre, qui se réfère au dessin annexé dans lequel :

- la figure 1 est une vue en coupe longitudinale d'un mode de réalisation du dispositif conforme à la présente
35 invention, et

2499522

4

- la figure 2 est une vue en coupe longitudinale d'un autre mode de réalisation du dispositif conforme à la présente invention, dans lequel le récipient n'a pas été représenté.

Il doit être bien entendu, toutefois, que ce dessin et les parties descriptives correspondantes, sont donnés uniquement à titre d'illustration de l'objet de l'invention, dont ils ne constituent en aucune manière une limitation.

L'éprouvette 1 de verre à paroi cylindrique représentée à la figure 1 est munie, pour faciliter son maniement et améliorer son esthétique, d'une anse de préhension 2. Le dispositif de bouchage dont elle est pourvue comprend un bouchon de verre 3, notamment de verre émeri, dont le diamètre est sensiblement égal au diamètre intérieur de l'éprouvette 1, lequel bouchon de verre 3 est solidaire d'une tige de traction 4 qui peut être réalisée en tous matériaux appropriés, et notamment en verre, et il est percé d'un orifice 5 d'évacuation d'air dont l'obturation est assurée à l'aide, par exemple, d'un bouchon de liège 6.

La mise en place du bouchon de verre 3 au contact, par sa face inférieure 7, de la surface du liquide 14 contenu dans l'éprouvette 1, est assurée par coulisser dudit bouchon le long de la paroi interne de l'éprouvette par actionnement de la tige de verre 4 qui en est solidaire, tandis que l'orifice d'évacuation d'air 5 n'est obturé par le bouchon 6 qu'une fois le bouchon 3 parvenu au contact du liquide ; de même, l'extraction dudit bouchon 3 hors de l'éprouvette 1 est réalisée par traction en sens contraire de la tige 4.

Dans le mode de réalisation représenté à la figure 2, la tige de traction 8 est constituée par un tube de verre creux disposé dans l'axe de l'orifice 9 d'évacuation d'air pratiqué dans le bouchon de verre 10 et obturé à son extrémité supérieure par un bouchon 11 de type

2499522

5

usuel, tel qu'un bouchon de liège par exemple. Comme représenté à la figure 2, il peut être avantageux d'entourer le tube de verre 8 d'un tube métallique 12, en acier par exemple, rapporté sur le bouchon de verre 10, pour assurer la protection dudit tube de verre.

La mise en place du bouchon de verre 10 au contact du liquide contenu dans le récipient (non représenté) est réalisée par coulisser du bouchon de verre 10 par actionnement du tube creux 8 ouvert à son extrémité supérieure, cette dernière n'étant obturée par le bouchon de liège 11 qu'une fois que la face inférieure 13 du bouchon 10 est parvenue au contact de la surface du liquide. L'extraction du bouchon 10 hors du récipient est réalisée, de même, par actionnement en sens inverse de la tige de traction creuse 8.

Il ressort de la description qui précède que, quels que soient les modes de réalisation, d'application et de mise en œuvre, l'on obtient des dispositifs et des procédés pour la conservation de boissons telles que le vin en particulier, qui présentent par rapport aux moyens visant au même but proposés dans l'Art antérieur, des avantages importants qui ressortent de la description qui précède.

Ainsi que cela ressort de ce qui précède, l'invention ne se limite nullement à ceux de ses modes de mise en œuvre, de réalisation et d'application qui viennent d'être décrits de façon plus explicite ; elle en embrasse au contraire toutes les variantes qui peuvent venir à l'esprit du technicien en la matière, sans s'écartez du cadre, ni de la portée, de la présente invention.

2499522

6

REVENDICATIONS

1°- Dispositif pour la conservation de boissons telles que le vin en particulier, caractérisé en ce qu'il est constitué par un récipient tel qu'éprouvette, pichet ou analogue, auquel est associé un bouchon de verre (3 ou 10) apte à coulisser le long de la paroi interne du récipient, lequel bouchon est solidaire d'une tige de traction (4 ou 8) dont l'actionnement provoque le coulisserement du bouchon de verre.

10 2°- Dispositif selon la Revendication 1, caractérisé en ce que le récipient (1) est de forme sensiblement cylindrique.

15 3°- Dispositif selon l'une quelconque des Revendications 1 et 2, caractérisé en ce que le bouchon de verre coulissant (3 ou 10) est percé d'un orifice (5 ou 9) d'évacuation d'air.

20 4°- Dispositif selon la Revendication 3, caractérisé en ce que l'orifice (5) d'évacuation d'air est fermé par un bouchon (6) de type usuel tel qu'un bouchon de liège.

25 5°- Dispositif selon la Revendication 4, caractérisé en ce que la tige de traction (8) est constituée par un tube de verre creux prévu dans l'axe de l'orifice (9) d'évacuation d'air et fermé à son extrémité supérieure par un bouchon (11) de type usuel tel qu'un bouchon de liège.

30 6°- Dispositif selon la Revendication 5, caractérisé en ce que le tube de verre (8) creux qui constitue simultanément la tige de traction du bouchon coulissant et un conduit d'évacuation d'air, est entouré d'un tube de métal (12) tel qu'acier par exemple, qui assure la protection du tube de verre (8) creux.

35 7°- Procédé pour la conservation de boissons telles que le vin en particulier, caractérisé en ce qu'un reste de vin ou analogue provenant d'une bouteille est

2499522

7

transvasé dans un récipient de forme sensiblement cylindrique et de contenance inférieure à celle de ladite bouteille, en ce qu'un bouchon de verre de diamètre sensiblement égal au diamètre intérieur du récipient est amené 5 par coulissemement dans une position telle que sa face inférieure parvienne au contact du niveau du vin ou analogue dans le récipient, tandis que l'air présent dans ledit récipient est évacué au fur et à mesure de la progression descendante du bouchon de verre, par un orifice d'évacuation pratiqué dans ce dernier, après quoi ledit orifice 10 est bouché par tous moyens appropriés dès que la face inférieure du bouchon de verre est parvenue au niveau de la boisson contenue dans le récipient.

2499522

1 / 1

